



¿DE  
QUÉ  
*PALILLO*  
VAS?

HOTEL TAPA TOUR  
16 – 26 SEPTIEMBRE 2021

**HOTEL TAPA TOUR MADRID 6ª EDICIÓN**

1. BARCELÓ TORRE DE MADRID  
SOMOS

2. VP PLAZA ESPAÑA DESIGN  
GINKGO RESTAURANTE  
& SKY BAR

3. PALACIO DE LOS DUQUES  
GRAN MELIÁ  
COROA LOUNGE & GARDEN

4. HYATT CENTRIC  
GRAN VÍA MADRID  
JARDÍN DE DIANA

5. THE WESTIN PALACE,  
MADRID  
LA ROTONDA

6. GRAN HOTEL INGLÉS  
LOBBYTO

7. COOLROOMS PALACIO  
DE ATOCHA  
EL PATIO DE ATOCHA

8. HARD ROCK HOTEL MADRID  
SESSIONS

9. NH NACIONAL  
TABLAFINA MADRID

10. ONLY YOU ATOCHA  
SÉPTIMA

11. HOSPES PUERTA DE ALCALÁ  
MALVAR

12. WELLINGTON HOTEL & SPA  
LAS RAÍCES DEL WELLINGTON

13. H10 PUERTA DE ALCALÁ  
EL CIELO DE ALCALÁ

14. HOTEL FÉNIX GRAN MELIÁ  
DRY MARTINI BY JAVIER  
DE LAS MUELAS

15. RELAIS & CHÂTEAUX  
HOTEL ORFILA  
EL JARDÍN DE ORFILA

16. URSO HOTEL & SPA  
MEDIA RACIÓN

17. BARCELÓ EMPERATRIZ  
EUGENIE

18. RELAIS & CHÂTEAUX  
HOTEL HERITAGE MADRID  
RESTAURANTE HAROMA

19. HOTEL PUERTA AMÉRICA  
LOBBY & BISTRÓ / LIQUID 41

20. NH COLLECTION MADRID  
EUROBUILDING  
TERRAZA DOMO

# FESTIVAL DE ALTA COCINA INFORMAL / FESTIVAL OF INFORMAL HAUTE CUISINE

Durante diez días, la tapa es la embajadora de la cocina de 20 hoteles emblemáticos de la ciudad. En cada hotel puedes degustar dos propuestas diferentes. Por un lado, la tapa creada para el II Concurso Nacional "Tapa Alimentos de España", maridada con vino de la D.O. Ribera del Duero. Por otro, una croqueta de autor acompañada de cerveza, agua o refresco.

La estrella de este año son los GOURMEETINGS, experiencias inmersivas que dan protagonismo absoluto a sus participantes. Los comensales comparten mesa con otros 'gourmeeters' quienes, como si de un jurado gastronómico se tratase, reciben una atención personalizada por parte de sus anfitriones.

---

*For ten days, the tapa is the ambassador of the cuisine of 20 emblematic hotels in the city. In each hotel you can taste two different options. The first tapa was created for the II National Contest "Tapa Alimentos de España", paired with red or white wine from D.O. Ribera del Duero. The second tapa, a signature croquette accompanied by a beer, water or soft drink.*

*This year we are delighted to introduce you a new concept, the GOURMEETINGS, immersive experiences offering an absolute protagonism to each participant. Diners sharing a table with other 'gourmeeters' who, as if they were a real gastronomic jury, receive a personalized attention from their hosts.*

Más información en / *More information at*  
**hoteltapatour.com**





RUTA 1

# PLAZA ESPAÑA

1

# BARCELÓ TORRE DE MADRID

CHEF: SEBASTIAN MÖLLER

## SOMOS



@somosgarra

### 8€ La Tapa Alimentos de España



Carpaccio de presa ibérica sobre pastel de elote.  
*Iberian presa carpaccio on corn cake.*

 **Vino tinto.** Celeste Roble 2019, Selección de Torres, D.O. Ribera del Duero.

### 6€ La croqueta

Croqueta de queso de cabra y pera caramelizada.  
*Goat cheese and caramelized pear croquette.*

 **Cerveza, agua o refresco.**

 Plaza de España, 18  M-D: 13.30h → 21h. L: cerrado

2

# VP PLAZA ESPAÑA DESIGN


CHEF: EQUIPO DE COCINA DE GINKGO RESTAURANTE & SKY

## GINKGO RESTAURANTE & SKY BAR

@ginkgoskybar


### 8€ La Tapa Alimentos de España

Tartar de lomo de vaca sobre cama de arroz crujiente.  
*Beef tenderloin tartare on a bed of crispy rice.*

 **Vino tinto.** Sentido 2018, Bodegas y Viñedos Neo, D.O. Ribera del Duero.

### 6€ La croqueta

Croqueta de puerro y setas.  
*Leek and mushroom croquette.*

 **Cerveza, agua o refresco.**



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN



UN PAÍS CON  
CIENTOS DE  
ALIMENTOS CON  
RECONOCIMIENTO  
EUROPEO



— EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO —

#alimentosdespaña

# LOS AUSTRIAS —GRAN VÍA

RUTA 2





3

# PALACIO DE LOS DUQUES GRAN MELIÁ

CHEF: MIGUEL MARTIN

## COROA LOUNGE & GARDEN



@palacioduquesgm

### 8€ La Tapa Alimentos de España

Arroz meloso de bacalao y zamburiña a la koskera.  
*Cod creamy rice and zamburiña a la koskera.*

 **Vino rosado.** Ferratus 2020, Bodegas Cuevas Jiménez, D.O. Ribera del Duero.

### 7€ La croqueta

Croqueta de cochinita pibil.  
*Cochinita pibil croquette.*

 **Cerveza, agua o refresco.**

4

# HYATT CENTRIC GRAN VÍA MADRID

CHEF: RAÚL GORDILLO

## JARDÍN DE DIANA



@hieloycarbon

### 8€ La Tapa Alimentos de España

Deconstrucción de marmitako de bonito.  
*Haute cuisine tuna stew.*

 **Vino tinto.** Viña Mayor 2018, Bodegas Palacio 1894, D.O. Ribera del Duero.

### 6€ La croqueta

Croqueta de cecina de León.  
*Cecina de León croquette.*

 **Cerveza, agua o refresco.**

CON LA COLABORACIÓN DE  
**THYSSEN-BORNEMISZA**  
MUSEO NACIONAL

## ELABORAR UNA EMOCIÓN LLEVA TIEMPO

Exige paciencia, rigor y un profundo respeto por lo que tienes delante. En Ribera del Duero compartimos este pensamiento con el Taller de Restauración del Museo Thyssen-Bornemisza.



RI  
BE  
RA  
DEL  
DUERO

CREADO PARA  
EMOCIONARTE



RUTA 3

# LAS CORTES —LAS LETRAS

5

# THE WESTIN PALACE, MADRID

CHEF: JOSÉ LUQUE


## LA ROTONDA



@thewestinpalacemadrid


### 8€ La Tapa Alimentos de España



Bocado crujiente de merluza y salicornia con ajo negro, kimchi y corales.  
*Hake and salicornia crispy bite with black garlic, kimchi and corals.*

 **Vino tinto.** Páramos de Legaris 2017, Bodega Legaris, D.O. Ribera del Duero.

### 6€ La croqueta

Croqueta de carabineros con velo de jamón ibérico.  
*Carabineros croquette covered by a thin slice of Iberian ham.*

 **Cerveza, agua o refresco.**

 Plaza de las Cortes, 7  L-D: 12:30h → 23h

# GRAN HOTEL INGLÉS

CHEF: D'ANGELO BISHOP

## LOBBYTO



@lobbyto\_bar

### 8€ La Tapa Alimentos de España

Bocadín de calamar del Cantábrico, frito y en su tinta con alioli.  
*Cantabrian fried squid sandwich in black ink sauce and alioli.*



**Vino tinto.** Bela 2019, Bodegas Bela, D.O. Ribera del Duero.

### 6€ La croqueta

Croqueta cremosa de morro y lengua.  
*Creamy cheek and tongue beef croquette.*



**Cerveza, agua o refresco.**



Calle de Echegaray, 8 🕒 L-D: 12h → 23h

# COOLROOMS PALACIO DE ATOCHA

CHEF: EDUARDO GUTIÉRREZ


## EL PATIO DE ATOCHA



@coolroomshotels

### 8€ La Tapa Alimentos de España

Torrezno nikkei. Corteza crujiente con causa limeña y marinada asiática.  
*Nikkei torrezno. Crispy pork rind with causa limeña and Asian marinade.*

 **Vino tinto.** Celeste Roble 2019, Selección de Torres, D.O. Ribera del Duero.

### 6€ La croqueta

Croqueta de txangurro acompañado de alga marina.  
*Txangurro croquette with seaweed.*

 **Cerveza, agua o refresco.**

Si la  
**VIDA** fuera  
una ciudad...  
sería **MADRID**

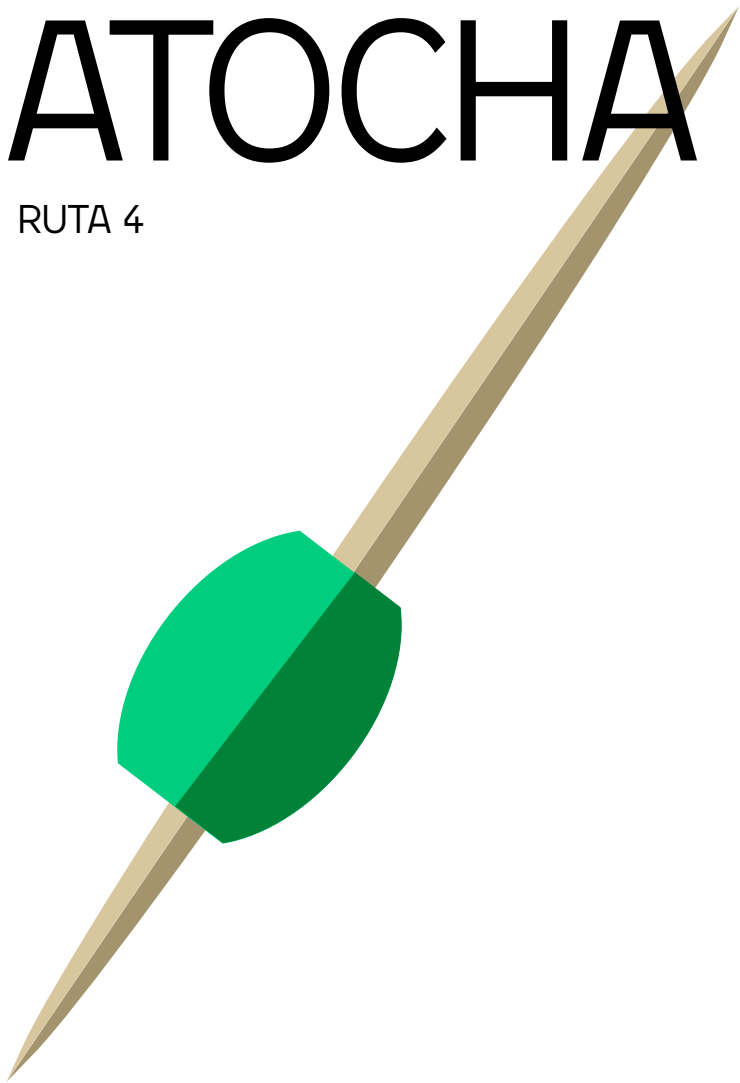


"Si la vida fuese una ciudad... sería Madrid © Madrid Destino Cultura Turismo y Negocio, S.A. 2021. Todos los derechos reservados."



# ATOCHA

RUTA 4



8

# HARD ROCK HOTEL MADRID

CHEF: JUAN HELY PÉREZ

## SESSIONS



@hrhmadrid


### 8€ La Tapa Alimentos de España



Brioche hojaldrado con torrezno de Soria, chimichurri de tomate seco y hierbas frescas. *Puff pastry brioche with torrezno of Soria, dried tomato chimichurri and fresh herbs.*

 **Vino tinto.** Viyuela 2019, Bodegas Viyuela, D.O. Ribera del Duero.

### 6€ La croqueta

Croqueta de jamón ibérico y romesco. *Iberian ham and romesco croquette.*

 **Cerveza, agua o refresco.**

 Ronda de Atocha, 17  L-J y D: 13h-16h / 20h-0h VyS: 13h-16.30h/20h-0.30h

# NH NACIONAL

CHEF: JESUALDO BERMEJO

## TABLAFINA MADRID



@tablafina\_gastro

### 8€ La Tapa Alimentos de España

Brioche de papada ibérica con estofado de boletus.  
*Iberian pork chops brioche with boletus stew.*

 **Vino tinto.** Celeste Roble 2019, Selección de Torres, D.O. Ribera del Duero.

### 6€ La croqueta

Croqueta de txangurro.  
*Txangurro croquette.*

 **Cerveza, agua o refresco.**

10

# ONLY YOU ATOCHA

CHEF: JAVIER MORA

## SÉPTIMA



@onlyyouhotelatocha

### 8€ La Tapa Alimentos de España

Rusa “cabreada” con anguila ahumada del Delta del Ebro y espuma de jalapeño. *Russian salad with smoked eel from Delta del Ebro and jalapeño foam.*

 **Vino tinto.** La Planta 2019, Bodegas Arzuaga, D.O. Ribera del Duero.

### 6€ La croqueta

Croqueta de gamba, huevo y kimchi.  
*Prawn, egg and kimchi croquette.*

 **Cerveza, agua o refresco.**



# CAFÉ ORGÁNICO

Disfruta de una taza con mucha intensidad y mucho aroma. Un café en el que destacan notas frescas, herbáceas y algo achocolatadas.



[baque.com](http://baque.com)



RUTA 5

# PUERTA ALCALÁ

# HOSPES PUERTA DE ALCALÁ

CHEF: IGNACIO TORREGIMENO

## MALVAR



@hospeshotels


### 8€ La Tapa Alimentos de España

Canelón de espinacas relleno de rape y gambas, gratinado con velouté de uva Malvar. *Spinach cannelloni stuffed with monkfish and prawns with Malvar grape velouté gratin.*

 **Vino blanco Albillo Mayor.** El Lagar de Isilla Albillo Mayor 2019, Bodegas El Lagar de Isilla, D.O. Ribera del Duero.

### 6€ La croqueta

Croqueta de gamba al ajillo. *Garlic shrimps croquette.*

 **Cerveza, agua o refresco.**

# WELLINGTON HOTEL & SPA

CHEF: JAVIER LIBRERO


## LAS RAÍCES DEL WELLINGTON



@hotelwellingtonmadrid

### 8€ La Tapa Alimentos de España

Canelón de capón en pepitoria con merengue de azafrán y bizcocho ligero de almendra. *Capon in pepitoria cannelloni with saffron merengue and sponge almond cake.*

 **Vino tinto.** Sentido 2018, Bodegas y Viñedos Neo, D.O. Ribera del Duero

### 6€ La croqueta

Croqueta de cecina y huevo frito.  
*Cecina and fried egg croquette.*

 **Cerveza, agua o refresco.**



# H10 PUERTA DE ALCALÁ


CHEF: ROBERTO GAFO RAMOS

## EL CIELO DE ALCALÁ

@h10puertadealcala


### 8€ La Tapa Alimentos de España

Tataki de atún rojo marinado sobre cama de aguacate.  
*Marinated red tuna tataki on avocado bed.*

 **Vino tinto.** Celeste Roble 2019, Selección de Torres, D.O. Ribera del Duero.

### 6€ La croqueta

Esfera crujiente melosa de jamón ibérico.  
*Crunchy and honeyed Iberian ham croquette.*

 **Cerveza, agua o refresco.**

**Gran Meliá** evoca la esencia de la cultura española: placeres sencillos, conexión con la tierra, respeto por las cosas bien hechas y elegancia en cada detalle. Nuestra gastronomía es la perfecta fusión de estos términos. Orgullosos participantes del **Hotel Tapa Tour 2021** con dos propuestas que aúnan tradición y vanguardia, respeto a la materia prima, buscando la sorpresa y sobre todo la explosión de sabor. Dos tapas, representados por Coroa, Lounge & Garden del **Palacio de los Duques**, y el icónico **DRY de Javier de las Muelas** en el **Hotel Fénix**, dos conceptos para sorprender y enamorar en el certamen y cualquier día a todos los madrileños y a los que cruzan nuestras puertas.



**PALACIO de los DUQUES**  
— A GRAN MELIÁ HOTEL —  
MADRID

**HOTEL FÉNIX**  
— A GRAN MELIÁ HOTEL —  
MADRID

A Life Well Lived

[granmelia.com](http://granmelia.com)

# SALAMANCA CHAMBERÍ

RUTA 6



# HOTEL FÉNIX GRAN MELIÁ

CHEF: MIGUEL ÁNGEL BARRANCAS

DRY MARTINI  
BY JAVIER  
MUELAS

SUS TAPAS SE PUEDEN DEGUSTAR EN

HOTEL  
CERRADO  
POR  
OBRAS

PALACIO DE LOS DUQUES GRAN MELIÁ — RUTA 2


## 8€ La Tapa Alimentos de España

Tempura crujiente de sutil de oreja con espuma de sopa de ajo.  
*Crispy pork ear tempura with garlic soup foam.*

 **Vino rosado.** Ferratus 2020, Bodegas Cuevas Jiménez, D.O. Ribera del Duero.

## 7€ La croqueta

Croqueta de caldereta de langosta.  
*Lobster stew croquette.*

 **Cerveza, agua o refresco.**

# RELAIS & CHÂTEAUX HOTEL ORFILA

CHEF: MARÍA DE LA MUELA LOZANO


## EL JARDÍN DE ORFILA



@eljardindeorfila

### 8€ La Tapa Alimentos de España

Ceviche del mar con aguachile de cítricos.  
*Ceviche with citrus aguachile.*

 **Vino blanco Albillo Mayor.** López Cristóbal 2019, Bodegas López Cristóbal, D.O. Ribera del Duero

### 6€ La croqueta

Buñuelo a la madrileña.  
*Madridlian buñuelo.*

 **Cerveza, agua o refresco.**

# URSO HOTEL & SPA

CHEF: ANTONIO DEL ÁLAMO

## MEDIA RACIÓN



@mediaracion


### 8€ La Tapa Alimentos de España

Tosta de sardina ahumada, queso Tetilla, aguacate y tomate seco.  
*Smoked sardine, Tetilla cheese, avocado and dried tomato toast.*

 **Vino tinto.** Cruz de Alba 2017, Bodegas Cruz de Alba, D.O. Ribera del Duero.

### 6€ La croqueta

Croqueta de boletus y jamón ibérico.  
*Boletus and Iberian ham croquette.*

 **Cerveza, agua o refresco.**

NUEVOS

f t v / 912 320 320

# BILLETES RENFE

LO BUENO PUEDE SER MÁS BUENO

*Elige el tipo  
de billete:*

-  *Básico*
-  *Elige*
-  *Premium*

Con la calidad de siempre  
y ahora totalmente adaptados a ti.

*Descúbrelos en [renfe.com](https://www.renfe.com)*



UNIVERSO  
MUJER  
BALONCESTO



\*solo para trenes Ave, Alvia, Euromed e InterCity.



RUTA 7

CASTELLANA



# BARCELÓ EMPERATRIZ

CHEF: MARINA HARTO


## EUGENIE



@barcelo\_emperatriz


### 8€ La Tapa Alimentos de España



Cortezas de cerdo ibérico sobre papas revolconas con ajo crujiente y pimentón, bañadas en mojo verde canario. *Iberian pork rinds on mashed potatoes with crunchy garlic and paprika, in Canarian green mojo sauce.*

 **Vino tinto.** Pruno 2019, Bodegas Finca Villacreces, D.O. Ribera del Duero

### 6€ La croqueta

Croqueta de camarones fritos sobre cremoso de pimiento rojo asado al toque picante. *Fried shrimp croquette on creamy roasted red pepper with a spicy touch.*

 **Cerveza, agua o refresco.**

 Calle López de Hoyos, 4  L-D: 12h → 23h

# RELAIS & CHÂTEAUX HOTEL HERITAGE

CHEF: RAMÓN VARONA

## RESTAURANTE HAROMA



@haromaheritage

### 8€ La Tapa Alimentos de España

Huevo poché de setas de temporada y trufa.  
*Poached egg with seasonal mushrooms and truffle.*

 **Vino tinto.** Fuentespina 2016, Bodegas Avelino Vegas,  
D.O. Ribera del Duero.

### 6€ La croqueta

Croqueta de rabo de toro.  
*Oxtail croquette.*

 **Cerveza, agua o refresco.**

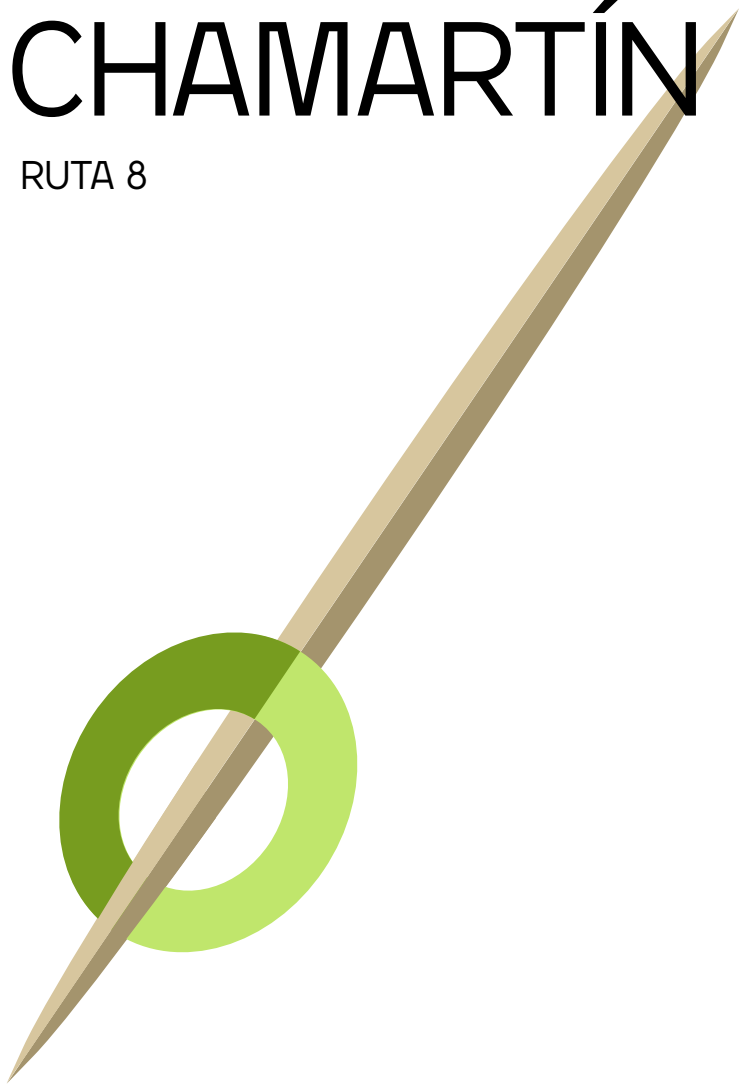
# GOUR MEET INGS

Ni *foodie*, ni *comidista*.  
Este año, la palabra de moda  
es "***gourmeeter***".

Reserva tu experiencia en  
**[hoteltapatour.com](http://hoteltapatour.com)**

# CHAMARTÍN

RUTA 8



# HOTEL PUERTA AMÉRICA

CHEF: JAVIER RIOL

## LOBBY & BISTRÓ LIQUID 41



@hotelpuertaamerica

### 8€ La Tapa Alimentos de España

Tiradito de atún rojo moruno en base de salmorejo, dados de mango trufado, emulsión de algas marinas y peta zetas. *Moorish red tuna tiradito on salmorejo, truffled mango cubes, seaweed emulsion and peta zetas.*

**Vino tinto.** Cepa Gavilán de Viña Pedrosa 2018, Bodegas Hermanos Pérez Pascua, D.O. Ribera del Duero.

### 6€ La croqueta

Croqueta cremosa de bacalao con queso Idiazábal y piparras. *Cod, Idiazábal cheese and piparras creamy croquette.*

**Cerveza, agua o refresco.**

# NH COLLECTION EUROBUILDING

CHEF: LUIS BARTOLOMÉ

## TERRAZA DOMO



@nhcollectioneurobuilding


### 8€ La Tapa Alimentos de España

Salpicón Cervantino. Sandwich de roast beef con mermelada semi dulce de cebolla y laurel y queso Turbulencia. *Salpicón Cervantino. Roast beef sandwich, semi-sweet onion and bay leaf jam topped with Turbulencia cheese.*

 **Vino tinto.** Páramos de Legaris 2017, Bodega Legaris, D.O. Ribera del Duero.

### 6€ La croqueta

Croqueta cremosa de gallina guisada con ají de panca. Ligeramente 'pícosa'. *Creamy stewed chicken croquette with ají de panca, with a spicy touch.*

 **Cerveza, agua o refresco.**

---

# TAPA ALIMENTOS DE ESPAÑA


La gastronomía es el arte de relacionar al ser humano con su alimentación y su entorno. Si hay un formato que se asocia rápidamente a la gastronomía española es, sin duda, la tapa. Tapear es un acto social profundamente enraizado en nuestro estilo de vida y la tapa un icono indiscutible de nuestra identidad cultural y gastronómica. — *Gastronomy is the art of relating people to their food and their environment. Tapas are certainly an essential element of Spanish gastronomy. Going out for tapas is a tradition deeply rooted in our country lifestyle. Therefore, tapas have become an indisputable symbol of our cultural and gastronomic identity.*


---


## CROQUETA / CROQUETTE


La croqueta no sólo es la reina de nuestras tapas. Es todo un ejemplo de las recetas de aprovechamiento. En una época en la que casi un tercio de los alimentos que se producen para consumo humano acaba en la basura antes de llegar al plato, la croqueta es la embajadora perfecta de la lucha contra el desperdicio. — *Croquette not only does top the ranking of the most requested tapas. She is the undisputed queen of the trash cooking. At this time when almost one-third of food produced for human consumption gets lost or wasted, the croquette is the perfect ambassador in the fight against food waste.*

---

 → Vino D.O. Ribera del Duero / Wine DO Ribera del Duero

 → Cerveza, agua, refresco / Beer, water, soft drink

 → Con terraza / With terrace

 → Dirección / Address

# Con la ilusión del primer día

## TIPSA

Nos gustan tus envíos

### Cada envío es una aventura apasionante

Más de 30.000 clientes confían diariamente en nuestro servicio rápido, seguro, adaptado y en plazos comprometidos. Con seguimiento de la entrega y con una relación calidad - precio ganadora.



10 HORAS



14 HORAS



ECONOMY



MV MASIVO



AÉREO



MARÍTIMO



LOCALES



URGENTE



FARMA



VALIJAS

[www.tip-sa.com](http://www.tip-sa.com)

902 10 10 47



Partners



#alimentosdespaña

RIBERA  
DUERO

MADRID



MELIÀ HOTELS  
INTERNATIONAL

renfe



Nos gustan tus envíos



Asociación Empresarial  
Hotelera de Madrid



Organización:  
gourmeet.club

GOURMEET

Síguenos



#hoteltapatour  
hoteltapatour.com

Gestión de patrocinios



Dirección de arte  
y diseño: esiete.com

E  
SIETE